

AFFAIRE N° 1 - Entretien des chambres froides et concession d'exploitation de la chambre froide du GRAND MARCHÉ.

M. PIGARD donne lecture du rapport :

Messieurs,  
Messieurs,

Préalablement à l'examen de ce dossier, je vous rappelle que l'entretien et l'exploitation des chambres froides n'ont cessé d'être des préoccupations graves pour le Maire.

Nous avons géré directement ces chambres, mais sans assurer l'entretien, confié successivement, faute de techniciens, à des Sociétés.

Il y a trois ans, nous avons tenté une expérience avec GORAL pour l'entretien et l'exploitation du Grand Marché, mais cette tentative s'est révélée mauvaise.

Il convient cependant que préalablement à toute décision de concession de gestion ou de marché d'entretien, la Commune fasse les réparations et aménagements nécessaires pour une exploitation normale et correcte des chambres froides.

C'est ainsi qu'après étude dirigée par notre collègue Raymond PARIS, nous sommes arrivés à conclure qu'il est nécessaire d'exécuter sans tarder les travaux ci-

*avant  
choix  
en mission  
au service  
de Paris.*

EN CE QUI CONCERNE LE GRAND MARCHÉ :

- 1°) Trancher de la salle N° 4 à 2 mètres sous plafond par laines de verre et polyester expansés y compris armature métallique ;
- 2°) plancher à 0,10 du sol avec escalier d'accès dans les pièces N° 3 et N° 2 (plancher en caillottes permettant la libre circulation des frigidités) ;
- 3°) Réfection des poutres d'entretoisement de la salle deassage (réparation des crochets).

Cette série d'aménagements se chiffre d'après le devis à 325,000, francs.

EN CE QUI CONCERNE LE PETIT MARCHÉ DE SAINT-DENIS.

Il convient de procéder aux travaux ci-après :

- a) la chambre à viande deviendrait chambre de congélation. L'évaporation de celle-ci serait montée dans le sas, qui pourrait fonctionner en chambre deassage ou tout autre usage. Les données de base pour la chambre de congélation sont les suivantes :

- Volume intérieur : 40 m<sup>3</sup>
- volume utile : 35 m<sup>3</sup>
- entrée de poissons de 2,000 à 2,500 congélés ;
- température préconisée : - 20°
- matériel préconisé : 1 compresseur BRANCHER à - 27°; 4900 F/M fonctionnant au Fréon 22 avec condenseur à air d'une puissance de 3 CV ;
- 1 évaporateur de 3 ventilateurs de 4900 F/M à - 37° ;
- 1 détendeur ;
- 1 thermostat ;
- 1 déshydrateur ;
- 1 tableau électrique de commande ;
- 10 m<sup>3</sup> de polystyrène de 8 cm. d'épaisseur.

L'isolation actuelle de la chambre à viande sera entièrement démolie et reconstruite sur des bases congélation.

- b) tous les travaux seraient à la charge de l'entrepreneur, et les chambres livrées dans un délai de 2 mois ;
- c) le groupe compresseur actuel sera visité et les circuits remis en état, changement thermostat et vannes solénoïdes.

Ces travaux peuvent être évalués à 1.175.000.frs.

Enfin, nous avons un besoin indiscutable d'une chambre de congélation et nous devons l'aménager également sans tarder. La réfection d'une chambre froide du grand marché en chambre de congélation nous coûterait 826.000. frs.

Je vous demande, Mesdames et Messieurs, de prendre acte de cette décision.

Par ailleurs, et c'est l'objet essentiel de ce rapport ; dans sa délibération du 26 Novembre 1964, le Conseil Municipal avait confié l'entretien des chambres froides de la Commune à la SAPMER, sur contrat, moyennant le paiement d'une redevance annuelle de 848.760.frs.

A la suite d'une faute grave relevée à l'encontre de la SAPMER, l'administration communale lui a notifié son intention de résilier le contrat qui avait été passé entre la Commune et cet établissement, et la SAPMER nous a immédiatement rendu les clés des chambres.

Toutefois, comme la Commune doit continuer à assurer le fonctionnement de ces chambres froides, elle a pris en considération une offre de M. François VALENTINI, qui concernait au début l'exploitation de la chambre froide du Grand marché, à laquelle nous sommes convenus de joindre l'entretien, sur l'accord que je sollicite de vous.

**CONCERNANT L'ENTRETIEN.** Je vous propose, en conséquence, Mesdames et Messieurs de passer avec l'intéressé un marché dans les mêmes conditions et sur les mêmes bases que celui qui avait été passé avec la SAPMER, mais en ce qui concerne seulement les chambres froides du Petit Marché et de l'Abattoir, savoir : un contrat d'un an, renouvelable par tacite reconduction, s'il n'est dénoncé par l'une ou l'autre des parties au moins un mois avant son expiration. Prix : 848.760.frs.

**CONCERNANT L'EXPLOITATION.** M. VALENTINI nous a demandé de prendre en location la chambre froide du Grand Marché, dont il assume également les frais d'entretien, aux mêmes conditions et sur la même base que le contrat qui avait été passé avec CODAL :

- Durée : un an - le locataire conserve la faculté de mettre fin au contrat avant son terme moyennant un préavis de deux mois par lettre recommandée.

Deux mois avant l'expiration du contrat, le locataire devra exprimer le désir de le renouveler, par lettre recommandée avec accusé de réception.

M. VALENTINI s'engage à entreposer en réfrigéré les viandes fraîches des bouchers payant étal dans ce Grand Marché de Saint-Denis. Les conditions de cet entreposage, tant en ce qui concerne le tarif que les heures d'ouverture, seront fixées par arrêté municipal sur proposition du locataire. Le locataire utilisera à son gré tout le surplus disponible du volume frigorifique pour les marchandises lui appartenant.

La location est consentie moyennant un loyer annuel de 200.000. frs. payable par versement semestriel de 100.000. frs. C.F.A. "

Le Maire : Nous avons demandé à la Commission des Abattoir et Marchés de donner son avis sur cette question. Je donnerai la parole à M. Raymond PARIS.

M. PARIS : La chambre froide du Grand Marché a été louée à CODAL depuis trois ans, mais cette chambre fonctionne très mal. Il en est de même du Petit Marché et nous n'avons à notre disposition aucun technicien qualifié susceptible de procéder à des réparations convenables.

J'ai cependant pensé, comme d'ailleurs Monsieur le Maire, qu'il devenait nécessaire de remettre en état les chambres froides, en confiant les travaux à un frigoriste confirmé.

M. REYDELLET : nous chargeons M. VALENTINI de procéder à cette remise en état, mais est-ce que M. VALENTINI est réellement compétent, car si nous n'avons aucun moyen de contrôle les réparations qui seront faites, nous risquerions dans six mois ou un an, de retrouver nos chambres froides encore en panne...

M. PARIS : M. VALENTINI mettra à notre disposition un frigoriste de métier et il se chargera en même temps de l'entretien et de la bonne marche du matériel. Il en sera donc le seul responsable.

M. REYDELLET : pour CODAL il en était de même, ce qui n'a pas empêché que les appareils étaient toujours en panne et que nous avons eu à payer des frais de réparations énormes.

Le Maire : Cette question de chambres froides est un héritage très lourd que nous avons à supporter. Les chambres froides du Petit et du Grand Marché ont toujours été dans un

état lamentable. C'est la raison pour laquelle, après une gestion qui s'est révélée particulièrement onéreuse, nous avons tenté l'opération CODAL.

Il faut dire d'ailleurs que lorsque les installations nous ont été rendues par cette Société, aucune vérification n'a été faite de l'état des appareils du Grand Marché.

Aujourd'hui, la position prise est légèrement différente car l'utilisateur a intérêt à ce que la chambre marche.

Il est impossible d'avoir en permanence à notre service un technicien qualifié. Il nous faut donc accepter une solution qui soit à la mesure de nos moyens. Notre but est surtout de mettre à la disposition des bouchers, poissonniers, etc... qui payent patente, des chambres froides qui fonctionnent parfaitement.

M. SERS pense lui aussi que les réparations envisagées deviennent nécessaires, mais demande si M. VALENTINI a proposé de lui-même ses services et si une fois les réparations terminées, une vérification sérieuse pourra être opérée par quelqu'un de compétent...

Le Maire : Nous avons actuellement une Commission des Abattoir et Marchés. Il est indéniable que M. Raymond PARIS et M. Maxime RIVIÈRE qui font partie de cette Commission, ont une compétence certaine en matière d'abattoir et de marchés. J'estime que cette Commission pourrait donc régulièrement, toutes les semaines par exemple, visiter les marchés pour se rendre compte si quelque chose ne va pas.

Je me permets de vous rappeler que lors d'une précédente réunion, le Conseil a été dans l'obligation de voter le remboursement à des bouchers de viandes qui avaient été abimées à la suite d'une panne d'une chambre froide.

Tout le monde sait d'ailleurs qu'en ce qui concerne le Grand Marché, les salles de la chambre froide sont beaucoup trop hautes. Ce sont justement ces modifications qu'il vous est demandé d'approuver...

M. DIJONX : est-ce qu'on ne pourrait pas obtenir des garanties du concessionnaire ?

Le Maire : la meilleure des garanties sera que les chambres froides seront contrôlées, entretenues et utilisées par lui-même. L'utilisateur aura donc intérêt à ce qu'elles fonctionnent.

M. Maxime RIVIERE attire l'attention de la Municipalité sur la surveillance à exercer qui consistera surtout dans le fait qu'il faudra éviter à tout prix que les viandes ne soient entreposées dans une même chambre froide avec des fruits... ce qui est une des causes essentielles de la détérioration constatée ces dernières années.

Le Maire : J'ai retiré de cette discussion un encouragement ; c'est que la Commission des Abattoir et Marchés se réunira d'une manière périodique.

Je signale également au Conseil que j'ai délégué une partie de mes pouvoirs à M. Raymond PARIS en ce qui concerne l'abattoir et les marchés ; il aura tout de même, au nom du Conseil Municipal, la double responsabilité de l'Adjoint et de Vice-Président de la Commission.

M. RIVIERE : j'ai une réputation de "rouspéteur". Faites-moi confiance. M. PARIS et moi nous mettrons tout sur pied afin que les chambres froides fonctionnent...

Le Maire : je mets aux voix l'adoption du rapport, et je vous demande d'approuver, en outre, une dépense de 958.900 frs. correspondant à des travaux d'entretien général du Petit Marché, qui ont été confiés à M. ROUX. (à imputer à l'Article 6314)

Adopté à l'unanimité.

Approuvé  
le 19 Mai 1965  
P/le Préfet  
Le Secrétaire Général  
Signé : J. Puchoud